



POGGIO LANDI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G. 2012

Poggio Landi si trova in uno dei più importanti terroir del mondo del vino. Le uve provengono da vigne dislocate nelle aree più prestigiose di Montalcino, con altitudini che variano tra i 180 e i 500 metri sul livello del mare. Tale biodiversità, data dalla differenza dei terreni e delle esposizioni, è fondamentale per creare un vino ampio, armonioso e complesso.

NOTE

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 48 mesi

Da aprire: 10 - 12 anni

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

ANNATA 2012

5 STELLE

I vini dell'annata 2012 hanno una notevole struttura, livelli di polifenoli molto alti e una intensità colorante molto elevata. I terreni di Montalcino, profondi e dotati di buona componente argillosa, hanno permesso di gestire al meglio la vegetazione e mantenerne il necessario equilibrio in una annata molto siccitosa e calda. La qualità dei vini del 2012 sarà di elevatissimo livello con caratteristiche ideali per il lungo affinamento previsto per il Brunello.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 180 - 500 mt s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: prevalentemente argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità d'impianto: 5.000 piante di media per ettaro

Sesto di impianto 2,50 x 0,80.

Età delle viti: 18 - 25 anni.

Resa per ettaro: 45 q.li.

Produzione media per pianta: 0.8 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Vino eccezionale, molto elegante, minerale e complesso. Vinificato tradizionalmente. Ottenuto da uve vendemmiate a meno e fermentate naturalmente, dopo soffice pigia-diraspatura, per due settimane. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese di Allier da 54Hl per 48 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo un anno. Al naso si presenta pulito, intenso, con sentori di frutta molto matura e note balsamiche. In bocca è equilibrato, fresco ed intenso allo stesso tempo. Il tannino è persistente e ben maturo. Note di frutta nera e spezie accompagnano sentori di vaniglia. Perfetto con formaggi stagionati, carni e selvaggina.